

TOSTADITA DE AGUACHILE

CERVECERÍA DE
Colima
EL TRAPICHE
CUAUHTEMOC, KM.5

Las delicias de su beer garden

ALMA GALINDO

El reto más importante ha sido posicionar el Jardín Trapiche entre las personas, porque no somos ni un restaurante, ni un bar, somos un beer garden que ofrece cerveza de calidad y comida para todos los gustos

***Diego Velasco**, director de Jardín Trapiche*

Hace algunas semanas conocimos el proceso que se realiza en la Cervecería de Colima para elaborar sus deliciosas cervezas artesanales. Justo ahora que acaban de festejar su segundo aniversario de operaciones, quisimos conocer la otra faceta de este proyecto.

Todos lo conocen como Jardín Trapiche y han oído hablar de él, pero hoy, gracias al director de este espacio, Diego Velasco, les vamos a contar cosas que quizá ni imaginaban sobre el lugar, uno de los favoritos de **Huizapol**.

UN *BEER GARDEN* TROPICALIZADO

Jardín Trapiche ha tenido un crecimiento muy orgánico; cuando recién abrió sus puertas la Cervecería de Colima, el primer impulso era que la gente acudiera a conocer la planta y el proceso de hacer cerveza artesanal.

Posteriormente, las personas que iban (que cada vez eran más) querían no sólo el tour dentro de donde ocurre la magia cervecera, sino que solían preguntar si podían tomarse una de estas refrescantes bebidas.

Tras notar una demanda interesante, la idea comenzó a florecer y nació, en el kilómetro 5 de la carretera Colima– Guadalajara, el Jardín Trapiche. La intención era tener un *draft* con las cervezas



de la casa para que la gente pudiera asistir y tomarse una chela fría. Todo iba bien, hasta que fue notorio que la gente no se quedaba mucho tiempo porque no había comida: "Fue así como poco a poco fuimos dando forma completa a este concepto".

Como dice Diego, pensar en la oferta de la cocina fue un proceso que debía girar en torno a las características de la cerveza; aunado a ello, se encontraban fuera del típico espacio dentro del circuito habitual colimense, es decir, no era un jardín ni en el Centro, Calzada Galván, o en la zona norte de la ciudad. El Jardín Trapiche tenía que ser un espacio donde la apuesta fuera arriesgada, de ahí que el menú es algo original y propio.

La cocina del Jardín Trapiche no deja pasar ni un detalle y busca que cada comensal sienta suyo el espacio, que en él encuentre un sabor y un aroma que lo haga volver, como a la casa de un viejo amigo.

LA CERVEZA COMO BASE

Jardín Trapiche es hoy un espacio gastronómico dentro de Cervecería Colima, nacido de la necesidad de contar con un lugar placentero que cubre dos funciones principales: ofrecer chela de calidad, artesanal y local a través del sistema *draft,* y tener una carta pensada para maridar con las cervezas.



El sistema *draft* tiene un dispensador de seis cervezas diferentes. Normalmente se encuentran las de línea: Colimita, Páramo, Ticús y Cayaco, además de algunas experimentales, temporales o invitadas de otras partes del país

Invitar cervezas artesanales de otros lugares, dice Diego, es seguir la filosofía del mundo artesanal: "Reconocemos que no hay una competición como tal en el ramo, sino que en el momento en el que una cerveza artesanal (de donde sea) está servida, todos ganamos".

En cuanto a la comida, se trata de una carta muy sencilla: platillos donde alguno de los ingredientes o la base sea la cerveza, o platos pensados para que acompañen o potencialicen sus sabores a la hora de hacer el maridaje.

EL MENÚ DE JARDÍN TRAPICHE

El menú es una colaboración de Cervecería de Colima, Jardín Trapiche y Nico Mejía, el chef creador de la plataforma de difusión Colima Sabe. Para quien no la conoce, es una plataforma que se encarga de difundir, preservar y popularizar todo lo que tiene que ver con la gastronomía colimense pensado tanto en término de productores, como técnicas, lugares y tradiciones culinarias.

El menú entonces es trabajado muy de la mano de Nico, a quien se le reconoce su esfuerzo como asesor gastronómico de la primera carta que existió en este *beer garden*, una oferta que ya tiene sus propios clásicos entre el paladar de los colimenses.

Los inicios de la cocina fueron en un espacio de 1.5x4 metros. En un principio sólo existía el *food truck* que ofrecía cosas muy sencillas, entre las que destacan, por ejemplo, las tiritas de carne.

Al crecer la demanda y con el pretexto del primer aniversario, se montó la cocina como existe actualmente, un espacio abierto en el que las personas pueden ver cómo preparan sus alimentos. Además, está llena de elementos orgánicos, en el sentido de que todo lo que se sirve se hace en casa: pan, salsas y todos los acompañamientos.
Si bien, como cuenta Diego, no tiene una categoría, la Cocina de Jardín Trapiche, es una cocina para la cerveza.

En el menú podrás encontrar un poquito de todo, desde mariscos hasta carnes o vegetales. El plato emblemático es el taquito dorado de agua chile. Un taquito dorado de papa con tortilla azul y un agua chile picante de camarón. El contraste de esos sabores saladitos del taco dorado y luego la parte picante acompañan a la perfección, por ejemplo, una Colimita. La idea es ofrecer para todos y que le guste a la gente.

LA COCINA NO ESTÁTICA DEL JARDÍN

Mientras terminamos de probar algunos de los platillos de los que nos platica Diego, hay algo que nos cuenta que nos deja muchas ganas de volver. Ahora que cumplieron dos años, están en la búsqueda de nuevos sabores para añadir al menú: "Queremos añadir una faceta a la carta, que es la cocina colimota. Es decir, empezar a buscar cómo reinterpretar los platillos tradicionales y poderlos ofrecer en nuestra propia versión.

El trapiche es una máquina que se usa principalmente en los ingenios azucareros para extraer los jugos de la caña, en Jardín Trapiche jugamos con ese concepto, imaginando que con los que tenemos (en Colima y Sayulita) estamos todo el tiempo tratando de extraer las riquezas que tiene la región. Este *beer garden* trata de incluir lo mucho que nos gusta de aquí, para quedar en la memoria de las personas y seguir ofreciéndoles sabores de su propia identidad".

Costilla braseada al Páramo

Costilla de res braseada lentamente en cerveza Páramo. El resultado es una carne suave llena de los sabores dulces y cítricos característicos de esta Pale Ale.

CERVECERÍA DE
Colima
EL TRAPICHE
CUAUHTEMOC, KM.5

Taquitos olvidados

Un platillo homenaje a uno de los sabores favoritos de la infancia colimota. Se trata de recuperar el sabor de los taquitos de las Hamacas del Mayor, allá en Pascuales, que son un clásico de clásico.

